Pietro Pupillo insignito da Solidus

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 25 Aprile 2012 22:51



COMUNICATO STAMPA DELLA MANIFESTAZIONE **SOLIDUS**

Un riconoscimento importante per uno chef che nell'ultimo anno attraverso un viaggio intorno al mondo della prevenzione e donazione, dove in laboratorio si mettono a confronto l'arte della pasticceria e della cucina e le conoscenze medico-scientifiche per creare nuove prove dei sapori, in linea con la cucina salutare, ha espresso al meglio, con i suoi piatti, la cultura gastronomica italiana ed in particolare quella tradizionale siciliana. E' questa la motivazione del premio consegnato lo scorso **13 Aprile 2012**, presso il **Grand Hotel Savoia** di Genova, a **Pietro Pupillo**, miglior professionista d'Italia per il 2012, in sintonia con la filosofia di "**Solidus**", che ogni anno premia i migliori professionisti tra le categorie professionali più importanti del mondo dell'ospitalità e dell'accoglienza italiana, tra cui troviamo appunto la **FIC** Federazione Italiana Cuochi, **ADA** Associazione Direttori d'Albergo, **AIBES** Associazione Italiana Barman, **AIH** Associazione Italiana Housekeeper, **AIS** Associazione Italiana Sommelier, **AMIRA** Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi.

"**Solidus**", attraverso questi riconoscimenti, intende premiare e dare orgoglio ai professionisti del turismo italiano che rappresenta un fenomeno per molti versi unico a livello mondiale. Un modello di successo ampiamente copiato all'estero e che interessa oltre 2 milioni di persone, impiegate direttamente e indirettamente.

Pietro Pupillo siciliano doc, di **Castelbuono** in provincia di Palermo, è ritenuto un validissimo chef del panorama italiano. Pupillo è Docente presso l'**IPSSAR "Pietro Piazza"** di Palermo nonché libero professionista, componente del **Culinary Team Palermo** con il quale si è aggiudicato la medaglia d'oro agli ultimi internazionali d'Italia a Marina di Massa. Dallo scorso giugno si sta impegnando insieme al Maestro **Salvatore Cappello** dell'Accademia Italiana di Pasticceria e seguendo le direttive di un gruppo di medici e ricercatori che operano nel campo della prevenzione e donazione le Dott.sse **Adele Traina**, **Nicoletta Salviato**, il Prof. **Biagio Agostara** e il Dott. **Vitale Miceli** dell' Ospedale Civico Di Palermo, e la Sig.ra **Emilia Culoma** a portare avanti un progetto di cucina e pasticceria ragionata rivolto a tutti coloro che siano disponibili e interessate a modificare il proprio stile di vita a partire dall'alimentazione (Progetto Diana).

Pupillo si è distinto inoltre per aver collaborato e contribuito alla conquista della medaglia d'oro al **Kremlin culinary world cup** di Mosca con la **Nazionale Italiana Cuochi** nel 2007 e alla medaglia d'argento lo scorso Novembre in Lussemburgo.

http://www.solidusweb.it/